



**Feest - winter folder
2023 - 2024**

BESTEL TIJDIG, VOL IS VOL!

Uiterste besteldatum:

Kerst tot 17/12 Oudjaar tot 22/12

Afhaal bestellingen

24/12 en 31/12

9u00 - 15u00

Tartes Françoise vanaf 11u00!

De winkel is gesloten:

18/12 tem 21/12 en 25/12 tem 28/12

open:

22 en 23/12 9u00 tot 17u00

29 en 30/12 9u00 tot 17u00

APERITIEFHAPJES

- **Koud - glaasjes** *Min. 2 stuks per soort*
- Zalmartaar, dille €4st.
 - Mousse van ganzenlever, perenchutney, pistache €4st.
 - Geitenkaas, tomaat compote, gefruite ui €4st.

- **Warme** *Min. 2 stuks per soort*
- Bruchetta, geitenkaas, honing en spek €3st.
 - Mini pizza €2st.
 - Mini Quiche (Veggie) €3st.

VOORGERECHTEN

(reeds op bord gedresseerd en volledig afgewerkt)

- **Koud**
- Runds carpaccio, rucola, balsamico, parmezaan €16pp.
 - Ganzenlever terrine, peren compote, hazelnoot crumble €20pp.
 - Vittello tonnato, sneetjes kalfsgebraad, tonijnsaus, kappers en lente ui €20pp.

- **Veggie**
- Burrata, groene pesto, gekonfijte honing tomaat, hazelnoot €16pp.

- **Warm**
- Coquille schelp "Royal" €15pp.
 - Scampi, shi-take, Italiaanse kruiden roomsaus €18pp.
 - Halve kreeft op Italiaanse wijze, kruidensaus met parmezaan en verse pasta €30pp.
 - Kaas kroket (VEGGIE) €4st.
 - Garnaal kroket €5st.

SOEPEN

- Bospaddenstoelensoep €8/L
- Bisque van kreeft €10/L

KAASSCHOTEL

Min. 6 pers. €24,5pp
Ruim assortiment heerlijke geaffineerde AOC kazen, vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en noten mengeling.
Aangepaste confis, vijgen & amandelkoek.

HOOFDGERECHTEN

- **Vlees**
- Parelhoen suprême "Fine champagne", gebakken witloof, bospaddestoelen, appel met veenbes en aardappelen gratin €26pp

- **Vis en Schaaldier**
- Kabeljauw haasje, Hollandaise saus, puree met prei, shi-take en olijf olie €24pp
 - Volledige kreeft op Italiaanse wijze, kruidensaus met parmezaan en verse pasta €60pp

DESSERTS

Onze samenwerking met "Tartes Françoise" is een groot succes. Daarom verwijzen wij u door voor alle zoetigheden:
www.tartes.be

KLASSIEKERS

- Min. 2 pers.
- Scampi v/d chef €17pp.
 - Kalkoen gebraad, champignonroomsaus €12pp.
 - Stoofpotje van hert €15pp.
 - Tongrolletjes in kreeftensaus €17pp.
 - Appeltjes met veenbessen (min. 2st) €4st.

AARDAPPELGERECHTEN

- Verse aardappel kroketten (per 20st.) €6,50/doos.
- Gratin (per 2st.) €6,50pp.

Bestellingen worden enkel in de winkel opgenomen via het bestelformulier en ook afgerekend op hetzelfde moment.

BEREIDINGSWIJZE GERECHTEN

(Indien met meer dan 6 pers. zal u enkele minuten moeten bijrekenen)

OVEN STEEDS VOORVERWAMEN OP 180°C

- **De warme hapjes**
8 min op 180°C

- **Kaas en garnaal kroketten**
6 min op 170°C frituren

- **De warme voorgerechten**
20 min op 180°C
Halve kreeft 20min 180°C

- **De hoofdgerechten**

Vis en vlees

35 min op 180°C (folie doorprikken)

Garnituren: groenten, appeltje, witloof...
25 min op 180°C (folie doorprikken)

Gratin

35 min op 180°C (folie uit bakje snijden)

Verse kroketten 5min. frituren op 180°C

!!!! NA HET OPWARMEN DE OVEN OPEN LATEN EN AFZETTEN GEDURENDE 2 MIN DAN PAS DE OVENSCHOTELS ER UIT NEMEN!!!!

DE PLASTIC RINGEN VAN DE KOUDE VOORGERECHTEN ZIJN **NIET VAATWASBESTENDIG.**

**TRAITEUR MANGETOUT WENST U
SMAKELIJK ETEN
EN PRETTIGE FEESTDAGEN!**